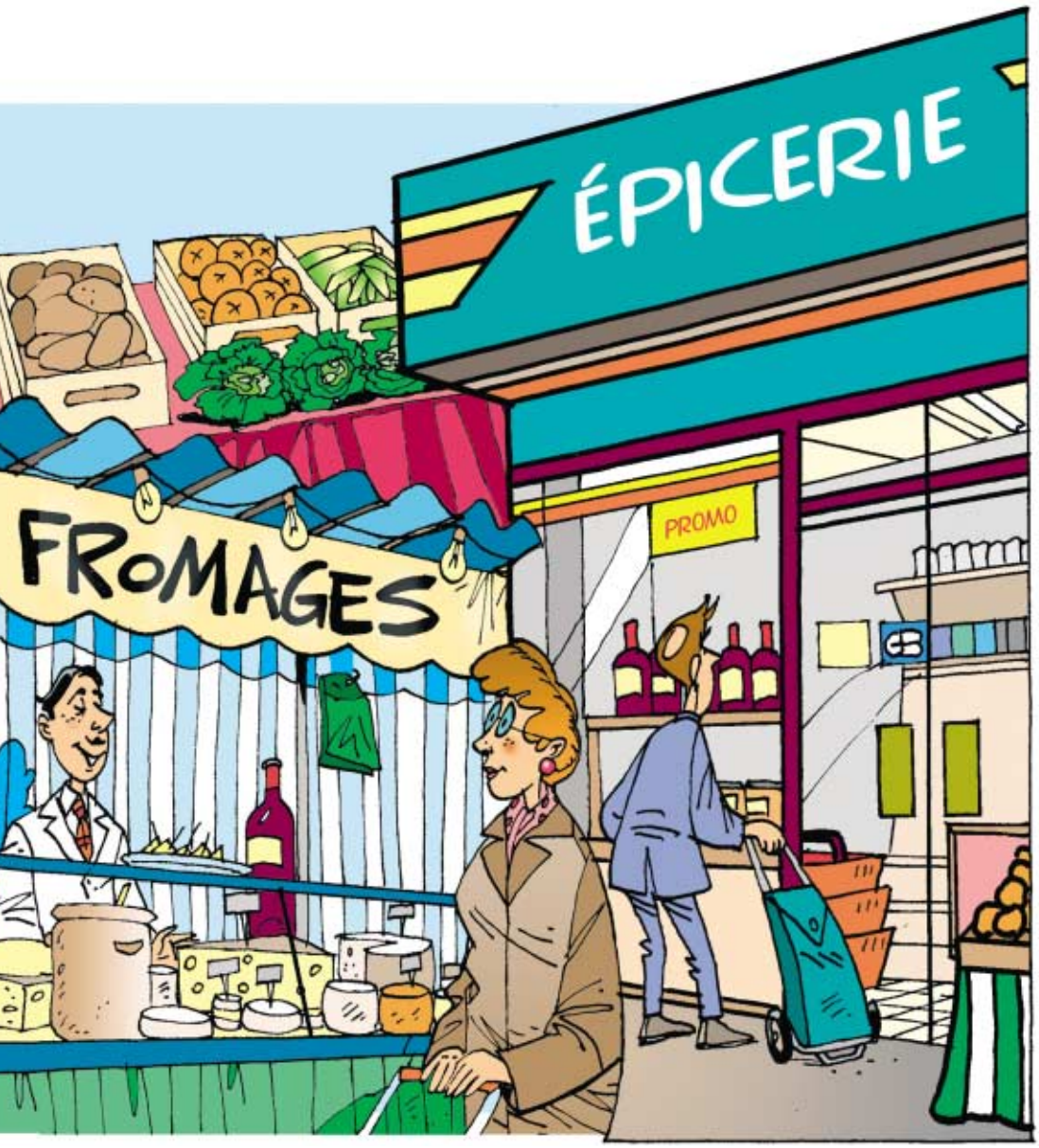
Institut National de Recherche et de Sécurité



Les commerces alimentaires de proximité

Aide à l'évaluation des risques

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la CNAMTS, les CRAM-CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.
Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, CHSCT, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, site Internet... Les publications de l'INRS sont distribuées par les CRAM.
Pour les obtenir, adressez-vous au service prévention de la Caisse régionale ou de la Caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la CNAMTS et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collège représentant les employeurs et d'un collège représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Les Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM) et Caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les Caisses régionales d'assurance maladie et les Caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, CHSCT, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation.
Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite.

Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle).
La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 150 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

© INRS, 2004. Illustrations Jean-Claude Bauer. Maquette Ici Design

Institut National de Recherche et de Sécurité

Les commerces alimentaires de proximité

Aide à l'évaluation des risques

ED 925
juin 2004

FNDE
5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 75
Télécopie : 01 55 43 31 99
Site Internet : www.fnde.fr
Courriel : federation.epicerie@wanadoo.fr

FNDPL
5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 55
Télécopie : 01 43 31 80 52
Site Internet : www.fromagersdefrance.com
Courriel : info@fromagersdefrance.com

UNFD
5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 90
Télécopie : 01 43 31 82 41
Site Internet : www.unfd.fr
Courriel : unfd@free.fr

AFFLEC
5, rue des Reculettes
75013 Paris
Tél. : 01 55 43 31 50
Télécopie : 01 43 31 80 52
Site Internet : www.afflec.fr
Courriel : afflec@free.fr

Cette brochure a été réalisée par un groupe de travail composé :

- de représentants de l'Institution prévention : CRAM Ile-de-France (MM. C. BALLUE et G. LAVERGNE), INRS (M. G. VERNOIS) ;

- et de représentants de :

– la Fédération nationale de l'épicerie (FNDE),

– la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL),

– l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD),

– l'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC).

Sommaire

Introduction 5

1 Les obligations et responsabilités des chefs d'établissement 6
- 1.1 Leurs obligations 6
- 1.2 Leurs responsabilités 7

2 Les atteintes à la santé 8
- 2.1 Les causes d'accidents en quelques chiffres 8
- 2.2 Le siège des lésions 8
- 2.3 Les conséquences des accidents 9
- 2.4 Les maladies professionnelles 9

3 La prévention : un enjeu économique et social 10

4 La mise en place de votre démarche de prévention 11

5 Les facteurs de risque 13
- 5.1 Les manutentions manuelles 13
- 5.2 Les chutes de plain-pied 14
- 5.3 Les outils à main 15
- 5.4 Les chutes de hauteur 17
- 5.5 Les manutentions mécaniques 18
- 5.6 Les machines 19
- 5.7 L'électricité 22
- 5.8 Les effondrements et les chutes d'objets 23
- 5.9 Le risque routier 24
- 5.10 Les agressions 25
- 5.11 L'incendie et l'explosion 26
- 5.12 L'éclairage 27
- 5.13 Les ambiances climatiques 28
- 5.14 Les produits chimiques 29
- 5.15 L'hygiène 30

6 L'intervention d'une entreprise extérieure 31
- 6.1 Le plan de prévention 31
- 6.2 Le protocole de sécurité 32

7 La formation 33

8 Les équipements de protection individuelle 34

9 Les services de secours, les sauveteurs secouristes, la trousse de secours 35
- 9.1 Les services de secours externes à l'entreprise 35
- 9.2 Les secouristes du travail 35
- 9.3 La trousse de secours 35

Pour en savoir plus 37

Questionnaire 39

Introduction

Ce guide s'adresse aux chefs d'entreprises des commerces alimentaires de proximité[1] concernés par la Convention collective nationale n° 3244 des commerces de détail en fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (épiciers, crémiers fromagers, détaillants en fruits et légumes, cavistes, dépôts de pain...), exerçant leur activité en magasin, sur les marchés et/ou par vente ambulante.
Il est destiné à les aider à évaluer les risques dans leur entreprise, à rédiger le document unique et à mettre en œuvre les moyens de prévention.

La Fédération nationale de l'épicerie (FNDE) représente 36 000 détaillants indépendants et salariés répartis en 28 000 épiceries dont 42 % sont exploitées sous enseigne, 6 500 commerces de détail de vin (cavistes) et 1500 magasins de « produits bio ».
La FNDE fédère sur le plan national 3 syndicats nationaux et 14 syndicats régionaux qui relaient ses actions sur le terrain.

La Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL) regroupe les 3 800 détaillants en produits laitiers exerçant en magasins ou sur les marchés.
Au sein de la FNDPL se retrouvent plusieurs syndicats régionaux qui relaient les actions de la Fédération auprès de ses ressortissants.

Créée il y a plus de 60 ans, l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD) est une organisation professionnelle représentant 14 000 détaillants spécialisés en fruits et légumes exerçant leur activité soit en magasin, soit sur les marchés.
L'UNFD regroupe 24 syndicats nationaux, régionaux et départementaux.

L'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crémerie (AFFLEC) est une confédération qui regroupe la FNDE, l'UNFD et la FNDPL.
Elle a pour objet :

- de gérer la convention collective ;
- d'organiser la formation professionnelle et d'entreprendre toute action propre à développer la formation des salariés et des entrepreneurs du secteur. D'une façon générale, elle informe ses ressortissants et négocie avec les partenaires sociaux, les pouvoirs publics ou tout autre instance sur des sujets liés à l'objet social.

---

[1] Commerces concernés et leur code risque :

Commerce d'alimentation générale	52.1 BA
Supérettes	52,1 CA
Commerce de détail de fruits et légumes	52.2 AA
Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie	52.2 GA
Commerce de détail de boissons	52.2 JA
Commerce de détail de produits laitiers	52.2 NA
Commerce de détail alimentaire spécialisé divers	52,2 PA
Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés	52.6 DA

1. Les obligations et responsabilités des chefs d'établissement

1.1 Leurs obligations

C'est sur le chef d'entreprise que repose l'organisation de la sécurité dans l'entreprise. Il a une responsabilité pénale en matière d'accident du travail et de maladie professionnelle. Il peut à ce titre être condamné à des amendes et des peines d'emprisonnement.

Il doit diriger son entreprise pour que les moyens mis en œuvre permettent, compte tenu des procédures de travail et de la formation des salariés, de travailler en sécurité.

Il lui appartient :

- d'évaluer les risques que l'on n'a pu supprimer,
- de définir des priorités d'actions de prévention,
- de mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents,
- de fournir des équipements de travail et des équipements de protection conformes à la réglementation et maintenus en état,
- d'informer et de former les salariés,
- etc.

Le document unique

Le décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif à l'évaluation des risques prévoit que le chef d'entreprise doit transcrire les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dans un document unique dans un souci de cohérence, de commodité et de traçabilité.

Ce document doit être mis à jour annuellement ou actualisé lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.

Il est mis à la disposition des acteurs internes à l'entreprise (instances représentatives du personnel, personnes soumises à un risque et médecins du travail) et externes (agents de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...).

1.2 Leurs responsabilités

Outre les peines encourues en cas de non respect du code du travail et du code de la Sécurité sociale, deux types d'infraction ont été introduits par le nouveau code pénal :

• les délits d'homicides et de blessures involontaires avec la condition aggravante d'un manquement délibéré à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements,

• le délit de mise en danger de la personne d'autrui, résultant du « fait d'exposer directement autrui à un risque immédiat de mort ou de blessures par la violation manifestement délibérée d'une obligation particulière de sécurité ou de prudence imposée par la loi ou les règlements ».

La faute inexcusable

Dans certain cas, le salarié accidenté peut engager une action en responsabilité civile à l'encontre de son employeur, afin de rechercher la faute inexcusable de celui-ci dans la survenue de l'accident et obtenir l'indemnisation de préjudices extrapatrimoniaux (souffrances physiques et morales, perte d'une chance de promotion professionnelle, préjudice d'esthétique et d'agrément).

2. Les atteintes à la santé

2.1 Les causes d'accidents en quelques chiffres

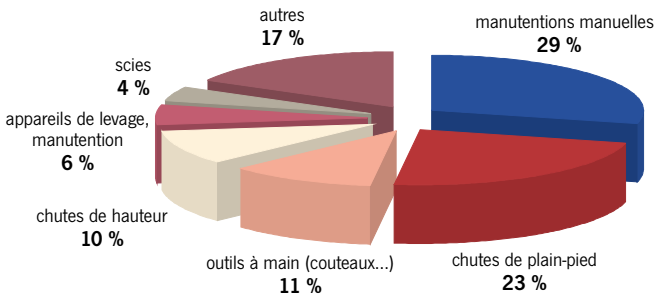
Les manutentions manuelles représentent 29 % des accidents. Ceux-ci se produisent durant les déchargements et rangement des produits dans les stocks et pendant la mise en rayons.

Les chutes de plain-pied représentent 23 % des accidents.

Viennent ensuite les accidents dus à l'utilisation d'outils à main comme les cutters ou les couteaux avec 11 % des accidents.

Les chutes de hauteur représentent 10 % des accidents.

L'ensemble des autres causes (levage, manutention mécanique, scies...) représentent 27 % des accidents.

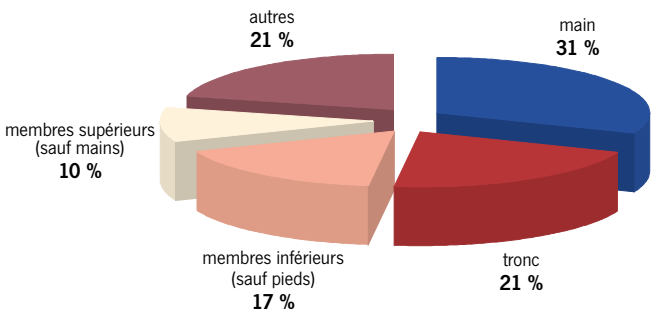


Source CNAMTS, année 2002

Causes des accidents	Répartition des accidents avec arrêt
Manutentions manuelles	29 %
Chutes de plain-pied	23 %
Outils à main (cutters, couteaux...)	11 %
Chutes de hauteur	10 %
Appareils de levage, manutention mécanique	6 %
Scies	4 %
Autres	17 %
Total	**100 %**

2.2 Le siège des lésions

En 2002, le siège des lésions se répartit de la façon suivante :



Source CNAMTS, année 2002

Siège des lésions	Pourcentages
Main	31 %
Tronc	21 %
Membres inférieurs (sauf pieds)	17 %
Membres supérieurs (sauf mains)	10 %
Autres	21 %
Total	**100 %**

2.3 Les conséquences des accidents

En plus des conséquences physiques, les accidents du travail induisent très souvent pour les accidentés des répercussions psychologiques et sociales qui se ressentent dans leur vie professionnelle ainsi que dans leur vie privée.

Après un accident, le climat de travail est perturbé et le chef d'entreprise en porte toujours la responsabilité morale.

2.4 Les maladies professionnelles

Une maladie est dite « professionnelle » si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique, biologique, ou si elle résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle.

Tout employeur qui utilise des procédés de travail susceptibles de provoquer des maladies professionnelles inscrites dans les tableaux du régime général de la sécurité sociale est tenu d'en faire la déclaration à la caisse primaire d'assurance maladie et à l'inspection du travail (art. L 461-4 du code de la Sécurité sociale).

Les maladies les plus fréquemment rencontrées chez les salariés des commerces de proximité sont les troubles musculosquelettiques (TMS) du membre supérieur et les lombalgies qui représentent respectivement 82 % et 7 % des maladies reconnues et indemnisées pour la première fois en 2002.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

Les maladies professionnelles.
Guide d'accès aux tableaux du régime général et du régime agricole, ED 835.

Les maladies professionnelles, TJ 19.

3. La prévention : un enjeu économique et social

Le coût direct représente le coût lié aux prestations qui se rapportent à l'accident du travail ou à la maladie professionnelle : frais d'hospitalisation, indemnités journalières, rente...

Les coûts[2] des accidents du travail et des maladies professionnelles (ATMP) sont entièrement à la charge des entreprises et sont couverts par une cotisation annuelle versée à la branche ATMP de la Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés.

Pour l'année 2001, ils sont en moyenne de :

- 2 400 € par accident avec arrêt (hors accidents de trajet),
- 86 000 € pour un accident grave avec incapacité permanente supérieur ou égal à 10 % (hors accidents de trajet),
- 400 000 € pour un décès.

Le coût indirect d'un accident du travail est généralement évalué à trois fois le coût direct. Il est supporté intégralement par l'entreprise, quelle que soit sa taille.

Il augmente :

- le coût de productivité : arrêt de travail de la victime et diminution de son rendement après la reprise du travail ;
- le coût salarial : salaires des autres salariés perturbés par l'accident (secours à la victime, heures supplémentaires pour pallier l'absence de la victime) ;
- le coût matériel : produits endommagés ;
- le coût administratif : frais de dossier, d'enquête, embauche et formation de remplaçant.

Il induit un coût dû à la détérioration de l'image de marque de l'entreprise.

En dehors du préjudice humain, une situation dangereuse est une gêne dans le travail. Elle est source de démotivation et de moindre productivité. Elle détériore le climat social.

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Les cotisations d'accidents du travail et de maladies professionnelles, TJ 9.

[2] Ces chiffres se basent sur l'analyse des statistiques de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS).

4. La mise en place de votre démarche de prévention

Cette démarche débute par l'identification et l'évaluation des risques. Elle doit mener ensuite à la mise en œuvre de mesures de prévention.

L'identification et l'évaluation des risques passent par l'observation de toutes les tâches réellement effectuées par les opérateurs dans leurs situations de travail et le dialogue avec ceux-ci.

Le choix des risques à traiter en priorité, selon la gravité ou la probabilité de leurs conséquences, doit tenir compte des informations déjà connues de l'entreprise (déclarations d'accidents du travail, statistiques de la branche professionnelle...).

Pour chaque risque identifié, la mise en œuvre des solutions consiste à déterminer les mesures de prévention les plus adaptées et à établir un calendrier pour leur mise en place et leur suivi.

Le document unique doit être le reflet de la synthèse des informations recueillies lors de l'évaluation des risques. C'est un document établi sous la responsabilité de l'employeur et propre à l'entreprise.

Aucun modèle type n'a été prévu par la réglementation. L'employeur peut utiliser tout type de support pour transcrire les résultats de son évaluation des risques. Il a le choix du moyen qui lui paraît le mieux adapté à ses besoins.

Un tableau peut être réalisé poste par poste ou lieu par lieu, afin de mettre en application cette méthode (voir un exemple ci-après).

Il est possible de photocopier ce tableau ou de l'imprimer à partir des sites Internet de l'INRS (www.inrs.fr) et de l'AFFLEC (www.afflec.fr) sur lesquels vous trouverez l'intégralité du guide.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

Évaluation des risques professionnels.
Aide au repérage des risques dans les PME-PMI, ED 840.

Organiser pour mieux se porter, ED 792.

Identification des risques		Risque prioritaire		Mise en œuvre des solutions		
Poste de travail ou lieu	Description de la situation	Oui	Non	Mesures de prévention	À réaliser le	À réaliser par

5. Les facteurs de risques

5.1 Les manutentions manuelles (29 % des accidents)

Elles induisent des risques de blessure et, dans certaines conditions, de maladie professionnelle, consécutives à des efforts physiques, des chocs, des gestes répétitifs, des mauvaises postures...

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Manutention de charges lourdes.	Utilisez des moyens de manutention mécanique : monte-charge, transpalette électrique ou manuel, table élévatrice, diable (éventuellement motorisé)...
Chargement et déchargement d'un véhicule.	Privilégiez les véhicules équipés d'un hayon élévateur.
Livraison aux particuliers : accès par des escaliers aux étages ou aux caves.	- Diminuez le poids unitaire des cartons. - Utilisez des contenants appropriés : pas trop volumineux, munis de poignées adaptées...
Gestes et postures contraignantes par rapport au produit (volumineux, sans prise...) ou par rapport à l'environnement (couloirs étroits ou encombrés, plafonds bas...).	- Rangez et dégagez vos aires de circulation. - Formez le personnel à adopter des gestes et postures appropriés. - Faites porter des équipements de protection individuelle : gants, chaussures de sécurité...
Manutention des étals mobiles sur roulettes.	Entretenez régulièrement les roulettes (nettoyage, graissage...).
Réassortiment des rayons. à hauteur variable.	Utilisez un moyen de manutention (chariot, table)
Manutention durant le nettoyage des mobiliers, vitrines, gondoles...	Faites porter des gants.
Chez le fromager	
Manutention des meules de fromage.	- Limitez le poids par la découpe de la meule en portions : • par le fournisseur, • éventuellement avant le réapprovisionnement de l'étalage. - Formez votre personnel aux gestes et postures
Dans les supérettes	
Manutentions effectuées de façon répétitive et à cadence élevée par les caissières.	Choisir au moment de la conception ou du renouvellement du poste de travail de la caissière un poste d'encaissement ergonomique.
Sur les marchés	
- Montage et démontage des stands. - Montage et démontage des étals sur les marchés.	- Demandez à la ville si elle peut mettre à disposition des stands prémontés. - Entretenez régulièrement vos matériels : étals, tréteaux et structures.

À CONSULTER ▼

Publications INRS

Transpalettes manuels, ED 35.

Le dos, mode d'emploi, ED 761.

Méthode d'analyse des manutentions manuelles, ED 776.

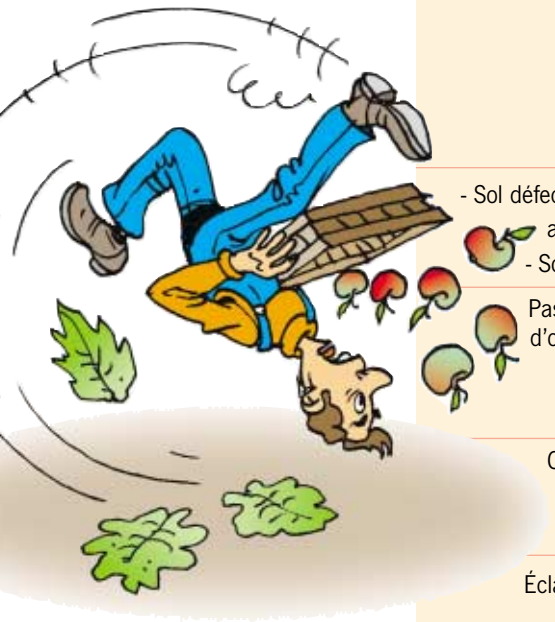
Les troubles musculosquelettiques du membre supérieur, ED 797.

Manutention manuelle, TJ 18.

5.2 Les chutes de plain-pied (23 % des accidents)

Les chutes de plain-pied peuvent provoquer des blessures résultant de la chute de la personne elle-même ou du heurt d'un objet, d'une machine ou d'un mobilier.

À titre d'exemples :



Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Revêtement de sol non antidérapant, sol rendu glissant par des produits (détritus, feuilles de salade, humidité, graisse, neige, verglas...).	- Adoptez dès la conception ou lors de la remise en état un revêtement antidérapant (coefficient de frottement > ou = à 0,30 suivant la méthode INRS). Demandez à votre CRAM « la liste des revêtements de sol » éditée par la CNAMTS. - Nettoyez les sols régulièrement ou dès que nécessaire (après salissure par un produit solide ou liquide). - Déneigez, salez ou sablez les accès extérieurs.
- Sol défectueux : revêtement dégradé, aspérité, trou, dalle descellée... - Sol inégal.	Entretenez le sol et supprimez les inégalités.
Passage encombré par l'entreposage d'objets divers, passage de câbles...	- Maintenez dégagés les passages. - Mettez les prises électriques en bonne place, prévoyez des goulottes, des chemins de câbles, des protège câbles.
Chaussures non adaptées.	Faites porter des chaussures de sécurité au personnel (semelle antidérapante avec un coefficient de frottement > ou = à 0,15).
Éclairage des locaux insuffisant.	Prévoyez un éclairage suffisant des locaux et des couloirs de circulation.

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 811.

Autre publication

Guide des revêtements de sols, édité par la CNAMTS.

5.3 Les outils à mains (11 % des accidents)

Ils peuvent provoquer des blessures par l'action mécanique (coupure, perforation...) d'un outil à main (cutter, couteau...).

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Utilisation d'outils tranchants (cutter ou couteau) pour l'ouverture des cartons.	- Déballez vos cartons sans utiliser de cutters (voir dessins ci-après). - Si la méthode précédente n'est pas applicable, employez un cutter de sécurité à lame rétractable et sortie de lame réglable et mettez des gants à disposition (voir dessins).
Ouverture des colis fardelés avec des feuillards en plastique avec des outils tranchants.	- Dessoudez les feuillards en plastique en tirant l'extrémité accessible au niveau du raccord. - En cas d'impossibilité d'utilisation de cette méthode, employez un cutter adapté (voir dessin).
Emploi d'outils inadaptés à la tâche.	Utilisez des outils adaptés à la tâche à effectuer (couteau à un ou deux manches...).
- Mauvaise utilisation des cutters et couteaux. - Opération de nettoyage de ces outils.	Formez le personnel à l'emploi et au nettoyage des cutters et couteaux.
Utilisation d'outils avec des lames en mauvais état.	- Aiguisez et affilez régulièrement les lames de couteaux. - Changer dès que nécessaire vos lames de cutters.
Mauvaise gestion des lames usagées.	Jetez les lames usagées dans une boîte de collecte adaptée.
Outils mal rangés.	Rangez les outils dans des endroits prévus à cet effet.
Nettoyage des sols ou mobiliers.	- Prohibez l'utilisation d'un couteau. - Utilisez un grattoir adapté.
- Découpe de charcuterie et de fromages. - Découpe et ou rafraîchissement de certains fruits et légumes.	- Utilisez les outils adaptés à la découpe du produit. - Disposez de plans de découpe adéquats stables et à bonne hauteur.

Ouverture d'un carton sans cutter

Appuyez avec une main

Tirez avec l'autre main

Ouverture d'un carton prédécoupé

Ouverture avec une languette

Ouverture d'un carton avec un cutter à lame rétractable

Roulette rentrée, lame sortie

Roulette sortie, lame rentrée

Cas d'un carton avec feuillard

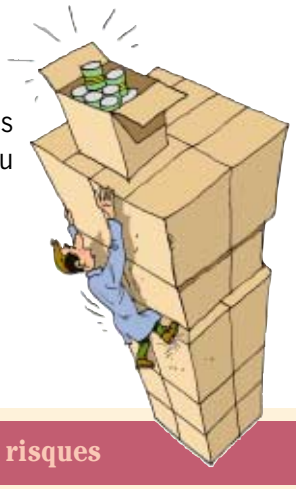
Découpe du feuillard avec cutter adapté

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Couteaux à lame jetable, ED 115.

5.4 Les chutes de hauteur (10 % des accidents)



Les chutes de hauteur (avec dénivellation) peuvent causer des blessures à une personne, résultant de la chute elle-même ou du heurt avec une machine, un meuble...

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
- Utilisation d'échelles ou de tabourets... - Utilisation de moyens de fortune avec empilement d'objets divers.	- Proscrivez l'emploi d'échelles, de moyens de fortune et l'escalade des racks ou des étagères.
- Escalade des racks de stockages ou des étagères. - Utilisation d'escabeaux sans loquets de sécurité. - Accès à des parties hautes : rayonnage, gondole...	- Privilégiez l'emploi d'escabeaux avec garde-corps et mains courantes. - Utilisez des escabeaux bas à une ou deux marches (par exemple « pied d'éléphant »).
Adaptez l'organisation et organisez	Encombrement des allées de circulation. - le rangement afin de ne pas encombrer les allées de circulation et de pouvoir utiliser les PIRL.
- Escaliers encombrés, en mauvais état ou mal éclairés.	- Dégagez, entretenez et éclairez suffisamment les escaliers.
Accès à la cabine du camion : montée et descente.	- Entretenez les marche-pieds et les poignées d'accès à la cabine du camion. - Interdisez au chauffeur de sauter de la cabine.
Rampes d'accès au camion glissantes.	Limitez l'inclinaison des rampes d'accès et équipez-les de barrettes anti-glissantes.

Exemples d'escabeaux utilisables

Escabeau à deux marches

Escabeau avec garde-corps et main courante

5.5 Les manutentions mécaniques (6 % des AT) :

On entend par manutentions mécaniques les opérations de manutention avec chariots de manutention à main (diables, transpalettes...) ou appareils de levage (chariots élévateurs, monte-charge...).

Les risques encourus sont dus aux moyens de manutentions eux-mêmes (rupture, défaillance...), à leur circulation (collision, dérapage, basculement...) ou aux charges manutentionnées (chute, heurt, renversement...).

À titre d'exemples :

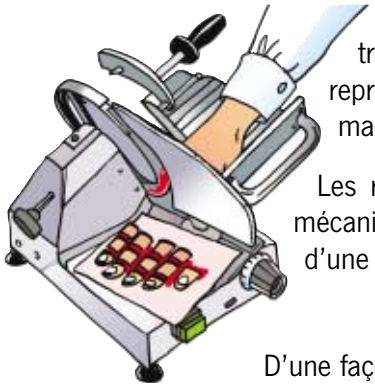
Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Utilisation d'un moyen de manutention inadapté ou dans des conditions non prévues.	- Utilisez des équipements de manutention adaptés et conformes à la réglementation (monte-charges, chariot élévateur...). - Limitez leur usage au personnel formé et reconnu apte. - Faites effectuer les vérifications périodiques par une personne qualifiée.
Manutention des rolls et des transpalettes : surcharge, mauvais entretien (des roues en particulier...).	- Signalez à vos fournisseurs les rolls en mauvais état. - Respecter les consignes de chargement.
Instabilité du moyen de manutention : mauvais état du sol, pente...	- Entretenez vos sols. - Respectez les recommandations du fournisseur du moyen de manutention.
Instabilité de la charge : charge mal répartie, masse trop élevée, arrimage absent ou insuffisant...	- Arrimez les charges si nécessaire. - Insistez auprès de votre fournisseur pour recevoir des palettes ou rolls correctement chargés et filmés.
Utilisation de hayons (son profil se présente comme une lame pour toute personne passant à proximité).	Signalez l'utilisation des hayons, de jour comme de nuit par : • des drapeaux réfléchissants suspendus aux extrémités, • des feux à éclairage intermittent placés aux angles extérieurs, • des adhésifs réfléchissants sur les faces latérales, • un balisage (quille de signalisation routière) sur la chaussée au niveau de la zone de déchargement.

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Principales vérifications périodiques, ED 828.

5.6 Les machines



Les machines utilisées dans les commerces alimentaires de proximité sont : les tranche-jambons, les hachoirs, les scies à ruban utilisées pour les os (qui représentent à elles seules 4 % des accidents du travail), les malaxeurs, les machines à torréfier...

Les risques liés aux machines sont des risques de blessure induits par l'action mécanique (coupure, perforation, écrasement, entraînement...) d'une machine ou d'une partie de machine.

D'une façon générale, lors de l'utilisation des machines :

- ayez des machines conformes à la réglementation (marquage CE pour les machines les plus récentes) ;
- exigez la notice d'instruction du fournisseur ;
- suivez les prescriptions du fournisseur ;
- utilisez les dispositifs de protection intégrés ;
- formez votre personnel ;
- affichez les procédures d'utilisation et de nettoyage ; en particulier, débranchez l'appareil avant l'opération de nettoyage ;
- entretenez vos machines et maintenez-les en état de conformité.

Les principales règles d'utilisation du tranche-jambon

Privilégier les trancheurs équipés de support de lame lors de son démontage.

- Ne mettre le produit à trancher sur le porte-produit qu'après avoir positionné la plaque d'épaisseur de tranche sur la position zéro.
- Abaisser le pousse-talon afin de bien maintenir le produit.
- Effectuer le réglage de l'épaisseur de tranche.
- Mettre le couteau en rotation et manœuvrer le chariot d'une manière régulière.
- Cesser la coupe lorsque le produit ne présente plus une épaisseur suffisante.
- En fin de travail : arrêter le couteau et **mettre le réglage de l'épaisseur de tranche sur la position zéro.**

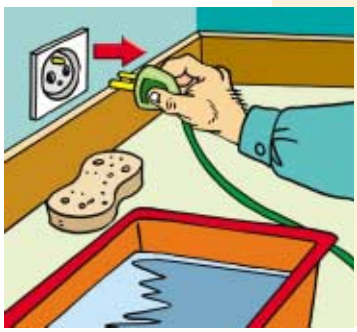
Attention !

Affûter la lame dès que nécessaire : l'effort exercé lors de la découpe est moindre et minimise le risque d'accident.

Ne pas pousser le produit vers le couteau avec la main.

Ne pas pratiquer la coupe « à la volée » (ou coupe en biais) manuellement mais utiliser les goulottes de guidage spécialement prévues à cet effet.

Ne pas trancher de la viande avec os ou des produits surgelés ou non alimentaires.



Avant le nettoyage :

Débrancher la fiche du cordon d'alimentation électrique de son socle et mettre le réglage d'épaisseur de tranche sur la position zéro.

Affûtage :
Celui-ci doit s'effectuer 1 à 2 fois par semaine, à la fin du poste de travail ou dès que l'on constate que la coupe n'est pas satisfaisante (cela dépend de la durée d'utilisation journalière et de la nature et de la dureté des produits à trancher).
Cette opération s'effectue lorsque la machine est propre (débarrassée des débris alimentaires et lavée).

- Régler l'épaisseur de tranche à la position zéro.
- S'assurer que les meules sont propres avant la mise en place de l'affûteur.
- La meule à gros grains sert à affûter. Cette opération dure de 20 à 30 secondes maximum suivant l'état du couteau.
- La meule à grains serrés permet d'enlever le morfil (après l'affûtage avec la meule on peut remarquer sur l'arête du tranchant, un léger fil d'acier appelé morfil qui nuit à la coupe). Cette opération ne dure que quelques secondes.
- Le couteau doit être remplacé lorsque l'écartement entre le tranchant du couteau et le protège-couteau atteint 6 mm.

Démontage du couteau :

- Cette opération ne doit s'effectuer que par du personnel d'entretien qualifié et formé, ou mieux, par le service après-vente du constructeur.
- Se conformer scrupuleusement à la notice d'instructions.

Les principales règles d'utilisation de la scie à ruban

- N'utiliser ce type de machine que si d'autres solutions techniques ne peuvent être trouvées.

- Choisir une lame dont la denture est adaptée au produit à découper.

- N'autoriser l'utilisation de la scie à ruban qu'à des opérateurs ayant les capacités nécessaires pour travailler sur ce type particulier de machines.

- Former vos opérateurs et les informer de tous les risques.

- Descendre le guide-lame le plus bas possible afin de diminuer au maximum la zone de danger.

- Placer la machine dans un endroit calme où l'opérateur ne sera pas perturbé par des collègues, des déplacements de personnes ou de charges, des bruits intempestifs, ce qui pourrait le distraire ou le surprendre et créer un risque d'accident.

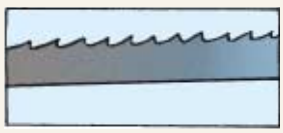
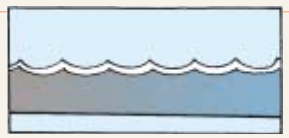
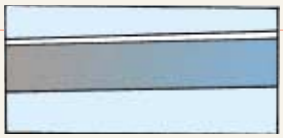
- Positionner la machine afin que l'aire de travail de l'opérateur soit suffisamment spacieuse et ne présente pas de zone de circulation sur son périmètre.

- Ne pas utiliser de gants en cotes de mailles ou tricoté anti-coupure lors de l'utilisation d'une lame à denture couchée – viande congelé, viande avec os –

genre lame de scie de menuisier, ce qui s'avérerait dangereux par le risque d'accrochage et d'entraînement par les mailles ainsi que par le risque accru de déchirement du doigt en cas d'accident aggravé par des incrustations de morceaux de métal dans la chair.

- Prévoir un éclairage suffisant.
- Respecter toutes les recommandations du fournisseur de la machine.
- Faire installer les outils spécifiques à certaines opérations, lorsqu'ils existent, comme le poussoir adapté développé par l'INRS pour le tranchage de produits congelés... Vous pouvez vous renseigner auprès de votre fournisseur.

Les différents types de lames et leur utilisation :

Type de lame		Utilisation
Lame « dentée »		Produit congelé, os, viande fraîche avec os...
Lame « biseautée »		Poisson, viande fraîche sans os, pain...
Lame « lisse »		Barde de lard...

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Machines et équipements de travail. Mise en conformité, ED 770.

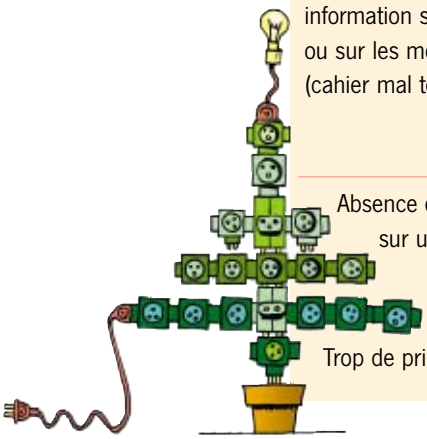
5.7 L'électricité

L'électricité engendre des risques de brûlure ou d'électrocution consécutifs à un contact avec :

- un conducteur électrique,
- ou une partie métallique sous tension (le retour se faisant par le sol ou par un élément relié au sol),
- ou deux conducteurs à des potentiels différents.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Installation électrique défectueuse, non conforme, vétuste.	- Faites réaliser vos installations électriques par une entreprise qualifiée. - Entretenez et faites effectuer les contrôles périodiques réglementaires de vos installations électriques annuels ou tous les deux ans dans certaines conditions[3]. - Informez votre personnel du risque électrique : signalez les zones dangereuses, affichez les « consignes de secours aux électrocutés ». - Informez votre personnel des moyens de coupure générale de l'électricité.
Armoire électrique non fermée à clef (conducteur nu accessible au personnel).	- Fermez à clef toutes les armoires électriques. - Confiez les clefs uniquement au personnel compétent dûment formé et habilité.
Non-consignation d'une installation électrique lors d'une intervention : réparation, maintenance, modification...	Respecter les règles de consignation d'une installation ou d'un appareil[4].
Absence de cahier de maintenance et/ou aucune information sur les précédentes interventions ou sur les modifications apportées (cahier mal tenu).	Imposez à votre personnel habilité que toutes les interventions, modifications et pannes diverses soient consignées sur un document (feuille, classeur ou cahier) en précisant la date, le nom de l'intervenant et la solution apportée.
Absence de protection lors d'une intervention sur un matériel électrique.	Respectez les règles de sécurité : débranchez les appareils concernés avant toute intervention, évitez les écoulements d'eaux à proximité...
Trop de prises sur une même arrivée électrique.	Proscrire tout branchement de fortune.



À CONSULTER ▼

Publication INRS

Principales vérifications périodiques, ED 828.

3 Le délai entre deux vérifications peut être porté à deux ans par le chef d'établissement, si le rapport précédent ne présente aucune observation ou si, avant l'échéance, le chef d'établissement a fait réaliser les travaux de mise en conformité prescrits dans le rapport de vérification. Dans ces conditions, le chef d'établissement doit informer l'Inspection du Travail, de sa décision par lettre recommandée avec AR, et doit lui adresser les justificatifs prouvant que les observations ont été prises en compte.

4 Consigner une installation ou un appareil, c'est effectuer les opérations destinées à la fois à séparer cette installation ou cet appareil de toute source possible de tension et à interdire toute remise sous tension de cette installation ou de cet appareil, notamment en condamnant les appareils de séparation en position d'ouverture.

5.8 Les effondrements et les chutes d'objets

Les effondrements et les chutes d'objets provenant d'un stockage en hauteur, d'un étage supérieur, etc. ou de l'effondrement d'un empilement de cartons ou de produits divers peuvent provoquer des blessures.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Réserves mal conçues, en désordre.	Veillez au bon aménagement et au bon rangement des réserves.
Matériels de stockage instables tant en magasin qu'en réserve.	Assurez la stabilité des installations : • utilisez des structures de résistance suffisante même en cas d'humidité, • montez les installations sur un sol stable, • veillez à régler correctement les hauteurs de pieds, • ne surchargez pas les rayonnages, • fixez correctement les gondoles au mur, • fixez les palettiers au sol.
Produits stockés de façon instable.	- Limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des marchandises et de leur emballage (y compris pour tout empilement temporaire). - Insistez auprès des fournisseurs pour être livré avec des emballages appropriés. - Évitez d'empiler des cartons dans des lieux humides. - Vérifiez la bonne stabilité des produits sur les palettes (filmage, cerclage, élastique...). - Dans le cas d'un stockage de masse, stockez les produits sur un sol plan avec les plus lourds en dessous. - Évitez de charger sur des cartons non remplis qui peuvent s'écraser.

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Les rayonnages métalliques, ED 771.

5.9 Le risque routier

C'est un risque d'accident de circulation lié au déplacement réalisé pour le compte de l'entreprise.

L'urgence, le « rattrapage du temps perdu » et les retards répétés sont des facteurs de risque importants.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Contraintes liées à l'organisation du travail et des déplacements.	- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs. - Planifiez les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité. - Imposer le respect des temps de pauses.
Véhicule défaillant, insuffisamment équipé, inadapté.	- Assurez-vous que les véhicules utilisés sont correctement aménagés et équipés pour les déplacements routiers. - Maintenez-les en bon état. - Faites effectuer le contrôle périodique obligatoire des hayons élévateurs tous les six mois.
Utilisation du téléphone portable pendant la conduite.	- Interdiction d'utiliser le téléphone portable pendant la conduite, même en mains libres. - Pendant le temps de conduite, le téléphone portable doit être éteint. - Si le téléphone portable appartient à l'entreprise, faites signer un document au salarié pour qu'il s'engage à éteindre le téléphone pendant la conduite.
Manque de formation à la conduite.	- Assurez-vous que les salariés qui conduisent des véhicules routiers ont les compétences nécessaires. - Dispensez des formations à la conduite en sécurité.
Contraintes liées aux circonstances aggravantes (cigarettes, médicaments, drogues, alcools...).	Veillez à la bonne aptitude physique de vos salariés. Rappelez la réglementation sur l'absorption d'alcool et sur l'usage de drogue.

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Prévenir les accidents de circulation routière des salariés, un enjeu pour l'entreprise. Documentation d'évaluation préalable, ED 849.

5.10 Les agressions

Les agressions sont essentiellement de trois types :

- les violences dites de « prédation » (cambriolages, vols et rackets, homicides), qui ne se restreignent pas au secteur bancaire mais qui évoluent actuellement vers les commerces de proximité ;
- les violences physiques, les menaces, les injures ou les insultes qui touchent un très large éventail de professions en butte à l'agressivité de leur clientèle ou de leur public ;
- les actes de destruction ou de dégradation, dirigés non sur des personnes mais sur des biens matériels, les salariés confrontés à ces actes de vandalisme pouvant se sentir attaqués dans leur travail et leur identité professionnelle.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Mauvais emplacement de la caisse, notamment lorsqu'elle se trouve trop près de la porte d'entrée du magasin. à l'entrée du magasin.	Placez la caisse au meilleur endroit possible du magasin, en tenant compte de sa configuration. En aucun cas, le caissier doit tourner le dos
Présence d'argent dans la caisse.	- Limitez les fonds en procédant régulièrement à des prélèvements de caisse. - Encouragez les paiements par carte bancaire ou par chèque.
Transport des fonds à la banque.	- Variez les jours et les heures de remise des fonds à la banque. - Ayez de préférence plusieurs banques. - Changer d'itinéraire de façon aléatoire. - Évitez d'envoyer toujours la même personne. - N'utilisez pas toujours le même contenant (enveloppe, sac plastique, sacoche...).
Vols à l'étalage (présence de produits de valeur...).	- Exposez les produits de valeur dans des vitrines fermées à clefs. - Installez éventuellement des caméras de surveillance à l'intérieur et signalez distinctement leur présence.
Personnel non prévenu du risque possible d'agression.	- Informez votre personnel dès l'embauche du risque d'agression. - Faites-lui suivre une formation adaptée aux risques pouvant se présenter (détection des individus « à risque »...). - Donnez-lui toutes les consignes à suivre selon le type d'agression afin que celui-ci puisse par sa conduite désamorcer la situation à risque.
Agression verbale ou physique du personnel par la clientèle (opérateurs travaillant aux postes d'encaissement en particulier...) .	- Installez un moyen discret pour prévenir le responsable ou des collègues susceptibles de venir en aide à l'agressé. - En cas d'agression, faites assurer le suivi psychologique du personnel exposé.

À CONSULTER ▼

Dossier à consulter sur le site www.inrs.fr

Travail et agressions. État des lieux et prévention des risques.

5.11 Les incendies et les explosions

Ils peuvent entraîner des brûlures ou des blessures de personnes et également des dégâts matériels importants.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Utilisation de produits inflammables (alcool à brûler...).	- Remplacez dans la mesure du possible un produit dangereux par un produit qui l'est moins. - Stocker les produits dangereux dans des locaux ou zones réservées et adaptées.
Utilisation du gaz de ville, en bouteille ou en citerne.	- Vérifiez et changez les tuyaux de gaz flexibles en tenant compte de la date de péremption imprimée dessus. - Placez une vanne de coupure de gaz d'accès facile, à un emplacement connu de tous. - Procédez à l'entretien régulier des appareils fonctionnant au gaz.
Cigarette mal éteinte.	N'autorisez à fumer que dans les lieux de repos prévus à cet effet.
Tas de déchets (cartons, plastiques...).	Évacuez régulièrement vos déchets.
Installations électriques défectueuses.	Maintenez vos installations électriques en bon état.
Lavage à grande eau	Évitez le lavage à grande eau à proximité d'installation ou d'appareils électriques sous tension.
Présence de matériaux combustibles : marchandises, emballages (papier, plastiques, cartons, bois...).	Installez des protections : local isolé, mur et porte coupe-feu, système de désenfumage...
Manque de moyens et de formation du personnel à la lutte contre l'incendie.	- Installez et maintenez en bon état des moyens d'extinction adaptés : sprinklers, extincteurs... - Formez votre personnel au maniement des moyens de lutte contre l'incendie. - Établissez un plan d'évacuation et procédez à des exercices.
Évacuation en cas d'incendie.	- Balisez et maintenez dégagés les cheminements et issues de secours. - Installez un éclairage de secours et maintenez-le en bon état (batteries autonomes d'alimentation en particulier).

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Incendie et lieux de travail, ED 789.

5.12 L'éclairage

Un éclairage inadapté induit des risques de fatigue et de gêne. C'est aussi un facteur d'accident (chute, heurt...) ou d'erreur.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Zone de passage ou de travail peu ou mal éclairée.	- Adaptez l'éclairage en fonction des travaux à effectuer. - Privilégiez l'éclairage naturel. - Supprimez les zones d'ombres.
Vitres ou ampoules électriques encrassées, lampes défectueuses.	Effectuez un entretien régulier : nettoyage des vitres, des lampes et luminaires, remplacement des lampes.
Poste de travail présentant des zones éblouissantes : lampe nue, rayonnement du soleil, réflexion...	- Évitez les lampes nues. - Installez des stores. - Tenez compte du pouvoir réfléchissant des matériaux présents (sols, surfaces de travail, vitrines...).

Valeurs d'éclairement artificiel suivant les locaux

Espaces et locaux concernés (en service, en lux)	Valeurs d'éclairement artificiel	
	Valeurs recommandées (d'après NF X 35-103)	Valeurs minimales réglementaires
Circulations extérieures (entrées, cours, allées)	30	10
Aires de travail extérieures (ex : quais)	75	40
Circulations intérieures (couloirs, escaliers)	100-300	40 – 60
Entrepôts	150	60
Ateliers où les tâches ne nécessitent pas de perception de détails	300	120-200
Locaux affectés à des tâches nécessitant la perception de détails	500-1 000*	300-600
Bureaux (administratifs, secrétariats)	500**	200

* Dont 250 lux, au moins, assurés par l'éclairage général.
** Dont 200 à 300 lux assurés par l'éclairage général.
Source : *Conception des lieux de travail*, Paris, INRS, ED 718, 2003.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

L'éclairage naturel, ED 82.

Éclairage des lieux de travail, TJ 13.

5.13 Les ambiances climatiques

Elles provoquent un inconfort qui peut, dans certains cas, être une source supplémentaire de fatigue, voire provoquer des atteintes susceptibles d'affecter la santé (malaises par exemple) et la sécurité.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Ambiance chaude : proximité de matériel (four...), de vitres exposées au soleil.	- Évitez les postes de travail à proximité des fours ou des rôtissoires. - À défaut, prévoyez un apport d'air tempéré.
Ambiance froide : activité en chambre froide...	Fournissez les équipements de protection nécessaires (vêtements, gants chaussures), et vérifiez leur port.
Température inadaptée au travail et courants d'air (postes d'encaissement...).	- Privilégiez le sas. - Installez des portes à fermeture automatique. - Prévoyez des paravents (transparents) pour protéger les postes d'encaissement.
Sur les marchés	
Postes de travail exposés aux intempéries.	- Portez des vêtements de travail adaptés. - Installez un chauffage d'appoint adapté et bien positionné en respectant les règles de sécurité. - Protégez le stand à l'aide de stores ou d'auvents.

5.14 Les produits chimiques

Ils génèrent des risques d'intoxication, d'allergie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides. Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Utilisation de produits signalés dangereux par les symboles de danger figurant sur l'étiquette.	- Remplacez un produit dangereux par un autre qui ne l'est pas ou qui l'est moins. - Fournissez des équipements de protection individuelle.
Opérations de nettoyage.	- Ne faites pas de mélange de produits. - Formez et informez le personnel : procédures d'utilisation, fiches de données de sécurité... - Faites porter des protections. individuelles : gants, éventuellement lunettes... - Ventilez les locaux durant ces opérations.
Étiquetage absent ou détérioré des produits dangereux.	Conservez en bon état les étiquettes d'origine ou remplacez-les par des étiquettes équivalentes (respecter le texte, les couleurs et les pictogrammes).
Fractionnement de produits chimiques.	- Évitez les transvasements de produits chimiques afin d'éviter les éclaboussures ou les renversements. - Dans le cas de fractionnement, étiquetez correctement les nouveaux contenants avec des étiquettes équivalentes comme indiqué ci-avant. - N'employez pas de contenants alimentaires.
Retrait des étiquettes, affiches, ruban adhésif, etc., sur les vitrines à l'aide de solvants.	- Privilégiez le grattage. - Interdisez à votre personnel l'utilisation de solvants dans un espace non ventilé. - Imposez l'emploi de gants.
Stockage des produits chimiques.	Ranger les produits chimiques (en particulier les produits de nettoyage) dans des endroits réservés à cet effet et fermés à clef pour les produits dangereux.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

Produits chimiques. La fiche de données de sécurité, ED 55.

Produit méchant. Moi, dans mon entreprise, j'étiquette, ED 745.

5.15 L'hygiène

C'est un risque d'atteinte à la santé par contamination par un germe pathogène. Dans le secteur alimentaire, c'est de plus un risque de contamination des produits (qui n'est pas l'objet de ce guide).

À titre d'exemples :

Recherchez vos situations dangereuses	Maîtrisez vos risques
Blessures non protégées.	Faites protéger les blessures par un pansement propre et étanche.
Pas de tenue de travail.	- Faites porter des blouses ou tabliers de travail. - Veillez au bon état de propreté des tenues vestimentaires.
Locaux de travail insuffisamment propre.	Assurez le nettoyage régulier de l'ensemble des locaux.
Conception et aménagement des sanitaires.	Ayez des installations sanitaires suffisantes ne communicant pas directement avec les salles de travail.
Lavabos insuffisamment équipés.	- Prévoyez des lavabos à commande non manuelle et approvisionnés en eau chaude. - Installez des distributeurs de savon. - Mettez à disposition des essuie-mains à usage unique.
Mauvais état de propreté des sanitaires.	- Maintenez toutes les installations sanitaires en parfait état de propreté et d'utilisation. - Veillez à ce qu'ils soient pourvus de papier hygiénique et des fournitures nécessaires aux soins corporels.
Manque de produits (savon...).	- Privilégiez les appareils équipés de recharges. - Veillez au renouvellement des produits.
Absence d'information sur l'hygiène.	Affichez les consignes d'hygiène, utilisez les affiches et les BD.
Manque de vestiaire.	- Les vestiaires doivent être séparés des lieux de production et de stockage. - Ils doivent être équipés d'armoires individuelles à double compartiment (le personnel doit ôter sa tenue de travail lorsqu'il quitte l'entreprise). - Prévoyez une aération des locaux.
Pollution par la fumée de cigarette.	Faites respecter l'interdiction de fumer.
Absence de suivi médical.	Suivi médical du personnel à l'embauche et périodiquement.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire, TJ 22.

« Pourquoi et comment se laver les mains », Prévenir, n° 166.

« Avec quoi se laver et se sécher les mains », Prévenir, n° 167.

6. L'intervention d'une entreprise extérieure

L'intervention d'une entreprise extérieure ajoute, aux risques propres des entreprises, des risques supplémentaires liés à la co-activité (interférences entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail).

6.1 Le plan de prévention

Le décret du 20 février 1992 stipule que :

- le chef de l'entreprise utilisatrice assure la coordination générale des mesures de prévention qu'il prend ou que prend l'ensemble des chefs des entreprises intervenant dans son établissement ;
- chaque chef d'entreprise est responsable de l'application des mesures de prévention nécessaires à la protection de son personnel ;
- cette coordination générale a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail ;
- il doit être procédé à une inspection commune des lieux de travail ;
- les chefs de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise extérieure doivent procéder ensemble à une analyse des risques et doivent d'un commun accord établir un « plan de prévention » définissant les mesures qui doivent être prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques.

Les mesures prévues dans le plan de prévention comportent au moins :

- la définition des phases d'activité dangereuses et des moyens de prévention correspondants,
- l'adaptation des matériels, installations et dispositifs à la nature des opérations à effectuer ainsi que la définition de leurs conditions d'entretien,
- les instructions à donner aux salariés,
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours.

6.2 Le protocole de sécurité

Dans le cas particulier d'opérations de livraison, il est nécessaire pour l'entreprise cliente, dite entreprise d'accueil, d'établir un document écrit, le « protocole de sécurité » avec les entreprises qui interviennent dans l'enceinte de leur établissement (arrêté du 26 avril 1996).

Ce document doit comporter notamment les opérations suivantes.

1. Pour l'entreprise d'accueil :

- les consignes de sécurité, et particulièrement celles relatives aux opérations de chargement ou de déchargement,
- les modalités d'accès et de stationnement au poste de chargement ou de déchargement accompagnées d'un plan et des consignes de circulation,
- les matériels et engins spécifiques utilisés,
- les moyens de secours en cas d'incident ou d'accident,
- l'identité du responsable.

2. Pour le transporteur :

- les caractéristiques du véhicule, son aménagement et ses équipements,
- la nature et le conditionnement de la marchandise,
- les précautions particulières.

À CONSULTER ▶

Publications INRS

Intervention d'entreprises extérieures.
Aide-mémoire pour la prévention des risques, ED 757.

Autre publication

Protocole de sécurité, DTE 113, édité par la CRAM Ile-de-France

7. La formation

L'absence de formation est un facteur de risque d'accident ou de maladie professionnelle, consécutif à la méconnaissance des bonnes pratiques de sécurité ou des règles de prévention.

La formation fait partie de toute démarche globale de prévention.

Outre son aspect obligatoire (article L. 231-3-1 du code du travail), la formation aide aussi à développer chez tous les salariés le sentiment d'être un élément apportant un plus à l'entreprise, ce qui permet à terme de réduire la gravité et le nombre des accidents et d'améliorer les conditions de travail.

Tout le personnel doit apprendre ou réapprendre périodiquement les règles de sécurité générales et particulières à son poste. Pour cela, il existe divers outils :

- information des nouveaux embauchés ;
- formation au poste de travail :
  - connaissance des tâches,
  - connaissance de l'environnement,
  - connaissance des machines et de leurs dangers potentiels,
  - initiation à l'ergonomie du poste de travail,
  - apprentissage des gestes et postures,
  - utilisation des équipements de protection individuelle.

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Formation à la sécurité, ED 832.

8. Les équipements de protection individuelle

Conformément aux principes de prévention, la priorité doit être donnée à la protection collective mais lorsque celle-ci ne peut être assurée de façon satisfaisante, il faut alors utiliser des équipements de protection individuelle (EPI).

Le port de ces équipements (gants, chaussures, tabliers...) est destiné à protéger le salarié des risques spécifiques à son poste de travail.

Après l'évaluation des risques, l'employeur a l'obligation d'apprécier les EPI nécessaires, appropriés aux risques à prévenir et aux conditions et caractéristiques particulières du travail. Il doit les mettre gratuitement à la disposition des salariés, y compris des salariés temporaires, doit en vérifier périodiquement le bon état et donner les informations nécessaires aux utilisateurs.

Le salarié a l'obligation de les porter lorsque cela est nécessaire.

En matière d'EPI, l'obligation d'information de l'employeur se traduit par la rédaction de consignes. Il informe de manière appropriée les travailleurs :

- des risques contre lesquels le port d'EPI les protège,
- des conditions d'utilisation, notamment les usages auxquels l'équipement est réservé.

Il est recommandé que les consignes d'utilisation des EPI soient indiquées dans le règlement intérieur. Celui-ci est obligatoire dans les établissements occupant au moins 20 salariés mais en dessous de ce seuil, les établissements conservent la faculté de se doter d'un règlement intérieur.

Les EPI doivent être conformes aux normes européennes. Cette conformité est attestée par le marquage CE sur les équipements (ou sur leur emballage).

À CONSULTER ▶

Publication INRS

Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 811.

9. Les services de secours, les sauveteurs secouristes, la trousse de secours

Tout chef d'entreprise est responsable de l'organisation des secours dans son établissement. En cas d'accident, tout retard ou défaut d'organisation pourrait être fatal pour la ou les victimes et pourrait entraîner une sanction pénale.

L'organisation de l'alerte et la formation de sauveteur-secouriste du travail, premier maillon interne à l'entreprise de la chaîne des secours permettent d'assurer, en l'absence de médecin ou d'infirmier dans l'entreprise, les premiers gestes d'urgence avant la prise en charge de la victime par le maillon professionnel que sont les sapeurs-pompiers ou les secours médicalisés.

9.1 Les services de secours externes à l'entreprise

Affichez sur le lieu de travail, le numéro de téléphone des services d'urgence (SAMU, pompiers), de médecins, pharmacies...

Affichez des consignes écrites sur la conduite à tenir en cas d'accident (procédure pour alerter les services de secours, dispositions nécessaires pour assurer les premiers soins et secours aux accidentés et aux malades).

9.2 Les secouristes du travail

IL est recommandé de former au moins un secouriste du travail même dans les établissements de moins de 20 salariés (cela est obligatoire lorsqu'il s'agît de travaux dangereux).

9.3 La trousse de secours

Dans les petits établissements, seule la trousse de secours est indispensable. Son emplacement doit être connu du personnel. Sa composition doit être déterminée avec le médecin du travail. Une personne nommément désignée doit veiller à son état. Dans les établissements plus importants, une armoire à pharmacie, située dans le bureau du responsable, doit comporter des produits ou matériels complémentaires.

À CONSULTER ▼

Publication INRS

Organisation des secours dans l'entreprise.
Sauvetage-secourisme du travail, Dossier médico-technique, TC 85.

Pour en savoir plus

Brochures INRS

Transpalettes manuels, ED 35, 2003.

Produits chimiques. La fiche de données de sécurité, ED 55, 2000.

L'éclairage naturel, ED 82, 2002.

Principes généraux de ventilation, ED 695, 2002.

Ventilation des espaces confinés, ED 703, 2002.

Conception des lieux de travail et sécurité. Démarches, méthodes et connaissances techniques, ED 718, 2003.

Produit méchant. Moi, dans mon entreprise, j'étiquette, ED 745, 2003.

Intervention d'entreprises extérieures. Aide-mémoire pour la prévention des risques, ED 757, 2003.

Le dos, mode d'emploi, ED 761, 2003.

Machines et équipements de travail . Mise en conformité, ED 770, 2003.

Les rayonnages métalliques, ED 771, 2003.

Méthode d'analyse des manutentions manuelles, ED 776, 2003.

Incendie et lieux de travail, ED 789, 2002.

Organiser pour mieux se porter, ED 792, 2001.

Les troubles musculosquelettiques du membre supérieur, ED 797, 2002.

Les articles chaussants de protection. Choix et utilisation, ED 811, 2000.

Principales vérifications périodiques, ED 828, 2002.

Formation à la sécurité, ED 832, 2004.

Les maladies professionnelles. Guide d'accès aux tableaux du régime général et du régime agricole, ED 835, 2003.

Évaluation des risques professionnels.
Aide au répérage des risques dans les PME-PMI, ED 840, 2004.

Prévenir les· accidents de circulation routière des salariés, un enjeu pour l'entreprise. Documentation d'évaluation préalable, ED 849, 2003.

Organisation des secours dans l'entreprise. Sauvetage-secourisme du travail,
Dosssier médico-technique, TC 85.

Aération et assainissement des lieux de travail, TJ 5, 2002.

Les cotisations d'accidents du travail et de maladies professionnelles, TJ 9, 2003.

Éclairage des lieux de travail, TJ 13, 2002.

Manutention manuelle, TJ 18, 2003.

Les maladies professionnelles, TJ 19,2003.

Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire, TJ 22, 2003.

Autres publications

Guide des revêtements de sols, édité par la CNAMTS.

Protocole de sécurité, DTE 113, édité par la CRAM Ile-de-France.

Questionnaire

1. Qui êtes-vous ?

- caviste ❑
- distributeur de pain ❑
- épicier ❑
- fromager ❑
- détaillant spécialisé en fruits et légumes ❑
- autre (à préciser) : _____

2. Comment exercez-vous votre profession ?

- en magasin ❑
- sur les marchés ❑

3. Quel est l'effectif de votre établissement ? _____

4. Comment avez-vous été informé de l'existence de cette brochure ?

- syndicat professionnel ❑
- salon professionnel ❑
- CRAM ❑
- autre (à préciser) : _____

5. Quelles actions avez-vous mis en œuvre à la suite de la lecture de ce document ?

6. Quelles sont vos remarques et suggestions ?

Ce questionnaire est à renvoyer à :

INRS, Monsieur Guy Vernois, 30 rue Olivier-Noyer 75680 Paris cedex 14
Tél. : 01 40 44 30 00 • Fax : 01 40 44 30 99 • e-mail : guy.vernois@inrs.fr

Pour commander les films (en prêt), les brochures et les affiches de l'INRS, adressez-vous au service prévention de votre CRAM ou CGSS.

Services prévention des CRAM

ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14 rue Adolphe-Seyboth
BP 392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00
fax 03 88 23 54 13
www.cram-alsace-moselle.fr

(57 Moselle)
3 place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22
fax 03 87 55 98 65
www.cram-alsace-moselle.fr

(68 Haut-Rhin)
11 avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 488
68020 Colmar cedex
tél. 03 89 21 62 20
fax 03 89 21 62 21
www.cram-alsace-moselle.fr

AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde,
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,
64 Pyrénées-Atlantiques)
80 avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 00
fax 05 56 39 55 93
documentation.prevention@cramaquitaine.fr

AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
48-50 boulevard Lafayette
63058 Clermont-Ferrand cedex 1
tél. 04 73 42 70 22
fax 04 73 42 70 15
preven.cram@wanadoo.fr

BOURGOGNE et FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs, 39 Jura,
58 Nièvre, 70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
ZAE Cap-Nord
38 rue de Cracovie
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 70 51 22
fax 03 80 70 51 73
prevention@cram-bfc.fr

BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236 rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex
tél. 02 99 26 74 63
fax 02 99 26 70 48
www.cram-bretagne.fr

CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36 rue Xaintrailles
45033 Orléans cedex 1
tél. 02 38 79 70 00
fax 02 38 79 70 30
prev@cram-centre.fr

CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
4 rue de la Reynie
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04
fax 05 55 79 00 64
doc.tapr@cram-centreouest.fr

ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,
78 Yvelines, 91 Essonne,
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19 place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64
fax 01 40 05 38 84
prevention.atmp@cramif.cnamts.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29 cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55
fax 04 67 12 95 56
prevdoc@cram-lr.fr

MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2 rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
tél. 05 62 14 29 30
fax 05 62 14 26 92
doc.prev@cram-mp.fr

NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,
55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85 rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
fax 03 83 34 48 70
service.prevention@cram-nordest.fr

NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11 allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28
fax 03 20 05 63 40
www.cram-nordpicardie.fr

NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,
61 Orne, 76 Seine-Maritime)
10 rue Alfred Kastler
14053 Caen cedex 4
tél. 02 35 03 58 21
fax 02 35 03 58 29
catherine.lefebvre@cram-normandie.fr
dominique.morice@cram-normandie.fr

PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2 place de Bretagne
BP 93405, 44034 Nantes cedex 1
tél. 02 51 72 84 00
fax 02 51 82 31 62
prevention@cram-pl.fr

RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme,
38 Isère, 42 Loire, 69 Rhône,
73 Savoie, 74 Haute-Savoie)
26 rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 96 96
fax 04 72 91 97 09
preventionrp@cramra.fr

SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse Sud,
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35 rue George
13386 Marseille cedex 5
tél. 04 91 85 85 36
fax 04 91 85 75 66
documentation.prevention@cram-sudest.fr

Services prévention des CGSS

GUADELOUPE

Immeuble CGRR
Rue Paul-Lacavé
97110 Pointe-à-Pitre
tél. 05 90 21 46 00
fax 05 90 21 46 13
lina.palmont@cgss-guadeloupe.fr

GUYANE

Espace Turenne Radamonthe
Route de Raban, BP 7015
97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04
fax 05 94 29 83 01

LA RÉUNION

4 boulevard Doret
97405 Saint-Denis cedex
tél. 02 62 90 47 00
fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss-reunion.fr

MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes
97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31
05 96 66 51 33
fax 05 96 51 81 54
prevention@cgss.martinique.fr

Ce guide s'adresse aux chefs d'entreprises des commerces alimentaires de proximité concernés par la convention collective nationale des commerces de détail en fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (épiciers, crémiers fromagers, détaillants en fruits et légumes, cavistes, dépôts de pain...), exerçant leur activité en magasin, sur les marchés et/ou par vente ambulante.

Il est destiné à aider les chefs d'établissement dans l'analyse et l'évaluation des risques dans leur entreprise et dans la mise en œuvre des mesures de prévention.

Il a été élaboré avec le concours de la Fédération nationale de l'épicerie (FNDE), de la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL), de l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD) et de l'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC).

La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration ainsi qu'à celle de l'image de marque de l'entreprise.

Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
30, rue Olivier-Noyer 75680 Paris cedex 14 • Tél. 01 40 44 30 00
Fax 01 40 44 30 99 • Internet : www.inrs.fr • e-mail : info@inrs.fr

Édition INRS ED 925

1re édition • juin 2004 • 30 000 ex. • ISBN 2-7389-1227-3